Kaffeemousse zum Nockerl stechen

750 ml Kaffee

auf 250 ml. reduzieren

1 Stk. Vanilleschote

auf Dampf schaumig schlagen, danach Schokolade und Gelatine + Alkohol dazu

2 Stk. Eier

2 Stk. Dotter

300 g weiße Schokolade

8 Bl. Gelatine

Cognac

Rum

2 Stk. Eiweiß

unterheben zuerst die Sahne dann den Eischnee

steif schlagen

100 g Zucker

1125 g halbgeschlagene Sahne